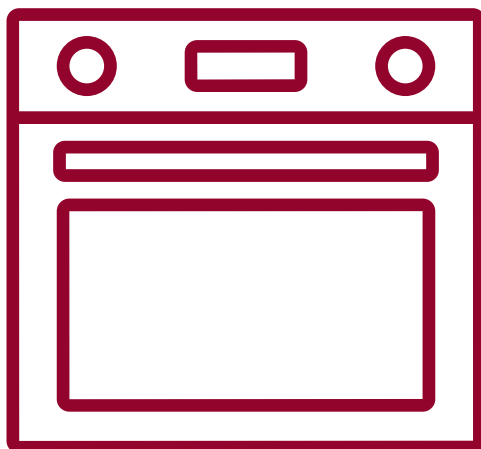


GRÜNHILF

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**ДУХОВА ШАФА/
ДУХОВОЙ ШКАФ**
GDG600B / GDX600X / GDG600W
GDG610B / GDX610X

UKR

RUS

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.
Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.*

Шановний покупець!

Перед використанням уважно ознайомтеся з даною інструкцією і збережіть її в якості довідкового джерела. При передачі виробу в користування іншим особам слід передати цю інструкцію також.

Інструкція з експлуатації допоможе Вам швидко і надійно використовувати виріб.

- Перед установкою і використанням виробу ознайомтеся з інструкцією.
- Обов'язково виконуйте вимоги безпеки.
- Зберігайте інструкцію в місці, де Ви зможете легко її знайти при необхідності.
- Також ознайомтеся і з іншими документами, що поставляються разом з приладом.

Символи і пояснення

В інструкції застосовуються такі символи:



1



2



3



4



5

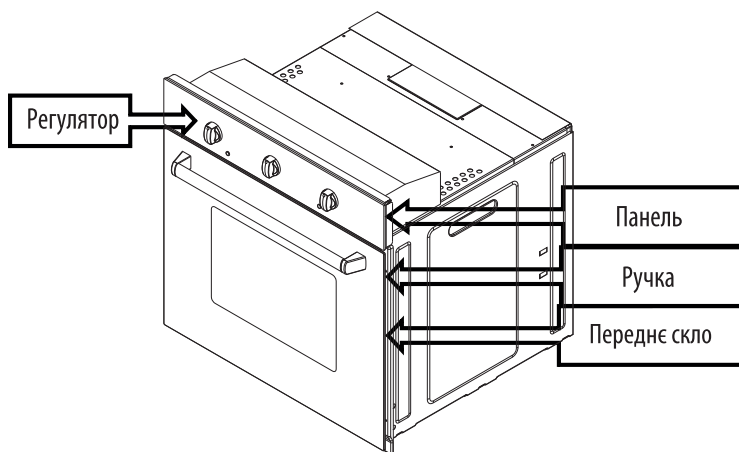
- 1 - Важлива інформація та корисні поради щодо використання
 - 2 - Попередження стосовно небезпек для життя і безпеки ситуації
 - 3 - Попередження про ризик ураження електричним струмом
 - 4 - Попередження про небезпеку пожежі
 - 5 - Попередження про гарячу поверхню
-

ЗМІСТ

1. ВАШ ПРИСТРІЙ.....	5
Загальний вигляд.....	5
Технічні характеристики.....	5
Акcesуари.....	6
2. ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ.....	7
Загальна безпека.....	7
Безпека для дітей.....	8
Безпека при електричних роботах.....	8
Ціль використання.....	8
3. УСТАНОВКА.....	9
Перед використанням приладу.....	9
Установка і з'єднання.....	10
Електричне з'єднання.....	10
Утилізація приладу - утилізація упаковки.....	11
Транспортування приладу.....	11
Утилізація старого приладу.....	11
4. ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА.....	12
Економія енергії.....	12
Перше використання - перша чистка - перше нагрівання.....	12
5. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	13
Загальні відомості про приготування і смаження в духовці, а також використання її в якості гриля.....	13
Панель управління електричної духовки.....	13
Використання електричної духовки.....	14
Режими роботи.....	14 - 15
Використання таймера духовки.....	16 - 20
Таблиця часу готування.....	21
Використання гриля - Таблиця часу приготування на грилі.....	22
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	22
Загальні відомості.....	22
Очистка панелі управління.....	23
Очистка духовки.....	23
Зняття дверцят духовки.....	23
Заміна лампочки духовки.....	23
7. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК.....	24

1. ВАШ ПРИСТРІЙ

Загальний вигляд



Технічні характеристики

Напруга / частота	220-240 В – 50-60 Гц
Загальне споживання електроенергії	2.2 W – макс. 2.5 W
Використовуваний запобіжник	Мін. 16 А
Довжина кабеля	Макс. 1,5 М
Клас	I
Зовнішні розміри (висота / ширина / глибина)	595 X 595 X 577 мм
Духовка	Статична духовка (опція)
Клас енергоефективності	A
Внутрішнє освітлення	15 Вт
Двигун охолоджувального вентилятора	25 Вт
Енергоспоживання верхнього нагрівального елемента (опція)	1000 Вт
Енергоспоживання нижнього нагрівального елемента (опція)	1200 Вт
Енергоспоживання гриля (опція)*	2500 Вт
Використовуваний об'єм духовки	60 л

* При наявності.



З метою підвищення якості приладу технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього попередження. Функції та технічні характеристики можуть змінюватися в залежності від комплектації.



Малюнки в інструкції є схематичними, можливі розбіжності з приладом.



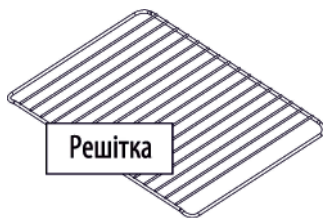
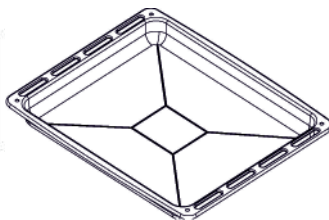
Значення, зазначені на позначеннях приладу або в інших наданих разом з приладом друкованих документах, отримані в лабораторних умовах відповідно до необхідних стандартів. Дані значення можуть змінюватися в залежності від умов і середовища використання приладу.

АКСЕСУАРИ



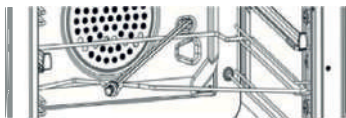
Поставлені аксесуари залежать від комплектації виробу. Ваш виріб може бути укомплектований не всіма описаними в інструкції аксесуарами.

Деко духовки: Може використовуватися для випічки, заморожених продуктів і смаження.



Решітка

Решітка: Може використовуватися для розміщення на необхідній полиці страв для смаження, запікання, обсмажування або тушення.



ОПЦІЙНО
Рожен



ОПЦІЙНО
Решітка-треножник
(Решітка для дека)

2. ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

В даному розділі описуються вимоги безпеки, які допомагають запобігти заподіяння травм або матеріального збитку. При недотриманні даних вимог всі види гарантій стають недійсними.

Загальна безпека

- Цей пристрій не призначено для використання особами з фізичними чи розумовими вадами, а також особами без відповідних знань або досвіду (включаючи дітей), якщо поряд з ними відсутня особа, яка відповідальна за безпеку або дає розпорядження щодо використання виробу. Категорично забороняється гра дітей з приладом.
- Підключіть прилад до заземленої розетки / лінії, захищеної відповідним запобіжником відповідно до значень в таблиці "Технічні характеристики". Заземлення повинен виконувати кваліфікований електрик, з використанням трансформатора або без нього. Виробник не несе відповідальності за використання приладу без виконання заземлення відповідно до місцевих вимог.
- Не використовуйте прилад з несправним електричним кабелем /виделкою. Зверніться до сервісного центру.
- Не використовуйте прилад, якщо він несправний або містить видимі пошкодження.
- Не ремонтуйте і не змінюйте прилад. Ви зможете усунути лише деякі неполадки; див. Пропозиції щодо вирішення проблем, сторінка 18.
- Забороняється миття приладу шляхом розбризкування на нього води або поливання його водою! Ризик ураження електричним струмом!
- Не використовуйте прилад при прийомі алкоголю і ліків, які можуть вплинути на Ваше сприйняття.
- Вимикайте прилад від електричної мережі під час установки, догляду, чищення та ремонту.
- Процедури установки і монтажу завжди повинні виконуватися співробітниками центру обслуговування. Фірма-виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті процедур, виконаних некваліфікованими особами, гарантія на виріб в такому випадку стає недійсною.
- Будьте уважні при приготуванні страв з використанням алкоголю. При високих температурах алкоголь випаровується і при контакті з гарячими поверхнями може зайнятися і стати причиною пожежі.
- Не нагрівайте закриті консерви та скляні банки. Утворений тиск може стати причиною вибуху банки.
- Ніколи не кладіть займісті матеріали поруч з працюючим приладом, так як при роботі стінки приладу нагріваються.
- Ніколи не кладіть деко, ємності або алюмінієву фольгу безпосередньо на основу духовки. Накопичувальне тепло може пошкодити основу духовки.
- Не закривайте вентиляційні канали.
- Під час використання прилад може бути гарячим. Не торкайтеся гарячих відділів, внутрішніх частин духовки, нагрівальних елементів та ін.
- При розположенні страв в гарячу духовку, діставання страв та ін. завжди використовуйте рукавиці для духовки.
- Не використовуйте прилад зі знятою або розбитою передньою кришкою.
- При роботі приладу задня поверхня також нагрівається. Електричні з'єднання не повинні торкатися задньої поверхні, через ризик пошкодження
- Не затискайте з'єднувальні кабелі дверцятами духовки і стежте за тим, щоб вони не проходили по гарячим поверхням. Пошкодження кабелю може викликати загоряння духовки від короткого замикання, а також може стати причиною пожежі.

- Після кожного використання переконайтеся в тому, що прилад вимкнений.
- Прилад і його відкриті для торкання деталі нагріваються під час використання.
- Не торкайтеся приладу під час роботи.
- Не використовуйте для чищення внутрішніх елементів приладу та його скла, гострі і ріжучі предмети, так як вони можуть пошкодити прилад.
- Так як розпечене масло може стати причиною пожежі, не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
- При можливій пожежі не намагайтеся загасити його водою. негайно вимкніть прилад від мережі і накрийте палаючу частину мокрою ковдрою
- Ніколи не кладіть всередину прилада горючі або їдкі речовини.
- Не використовуйте пароочишувач.
- Для чистки дверцят (скла) духовки не використовуйте абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки, які можуть пошкодити поверхню і стати причиною тріщин на склі.
- УВАГА: Перед заміною лампочки духовки слід відключити електричне з'єднання і зачекати поки охолоне прилад, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- 1-а полиця духовки - сама нижня полиця.
- Ніколи не кладіть прилад на займисті та не термостійкі матеріали.

Безпека для дітей



Під час використання відкриті частини приладу нагріваються, не допускайте дітей до приладу до його повного охолодження.

- УВАГА: При використанні решітки її доступні частини можуть нагріватися. Не слід допускати маленьких дітей до приладу.
- Не слід допускати дітей молодше 8 років до приладу без нагляду дорослих.
- Даний прилад може використовуватися дітьми старше 8 років і / або особами з фізичними чи розумовими вадами за умови, якщо вони ознайомлені з використанням приладу і обізнані про небезпеки.

- Не слід допускати дітей гратися з приладом. Чистка і догляд за приладом не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці або викиньте їх в сміття.
- Ніколи не кладіть зверху ніяких важких предметів при відкритих дверцятах і не дозволяйте дітям сидіти на дверцятах. Духовка може перевернутися або петлі дверцят можуть пошкодитися.

Безпека при електричних роботах

- Всі види робіт з електричним обладнанням та системами виконуються уповноваженими і кваліфікованими особами.
- Даний пристрій не призначено для дистанційного керування.
- При будь-якій несправності вимкніть пристрій і від'єднайте мережу живлення. Для цього відключіть запобіжник вашої квартири/будинку.
- Переконайтеся в тому, що струм запобіжника відповідає току прилада.

Ціль використання

Прилад призначений лише для домашнього використання. Не слід допускати використання даного приладу в комерційних цілях.

"УВАГА: даний прилад повинен використовуватися тільки для приготування їжі. Забороняється використання приладу в інших цілях, наприклад, для обігріву кімнати."

Цей пристрій не призначено для розігріву тарілок під решітками, сушки або підігріву рушників або одягу на ручці.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану внаслідок неправильного використання або під час транспортування. Духовка може використовуватися для розморожування, запікання, смаження або готування їжі на грилі.

Термін служби придбаного вами приладу - 10 років. Протягом цього терміну виробник зберігає необхідні запасні частини, необхідні для описаної роботи приладу.

3. УСТАНОВКА

Перед використанням приладу



Переконайтеся в придатності електричного обладнання. При виявленні невідповідностей викличте електрика та виконайте необхідні виправлення.



Підготовка місця для установки приладу, а також підготовка електричного обладнання є обов'язком Покупця.



При установці приладу слід дотримуватися правил, зазначені в місцевих стандартах щодо електрики.



Перед установкою приладу переконайтеся, що він не пошкоджений. Не виконуйте установку, якщо на приладі є ушкодження. Пошкоджені прилади становлять загрозу вашій безпеці.



Для надійної роботи приладу необхідна хороша вентиляція приміщення. У разі відсутності будь-якого вікна або дверей для вентиляції кімнати слід встановити додаткову вентиляцію.

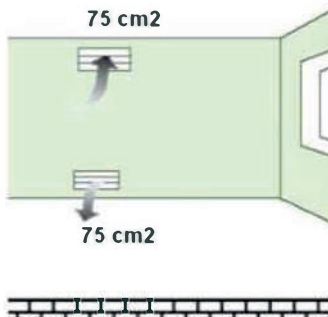
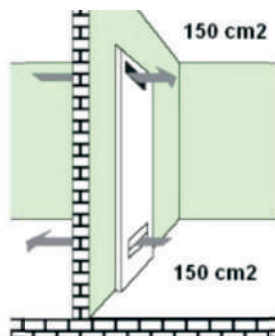
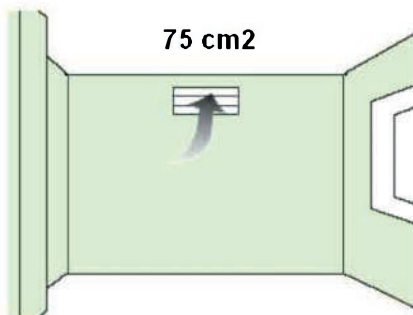
Площа підлоги кухні повинна перевищувати 8 м^2 . Обсяг кухні повинен перевищувати 20 м^3 .



Вихід труби назовні повинен знаходитися на висоті 1.80 м від підлоги, шириною 150 мм.



Вентиляційна решітка повинна знаходитися близько до кухонної підлоги і виходити назовні, її мінімальна площа повинна дорівнювати 75 см^2 .



Установка і з'єднання

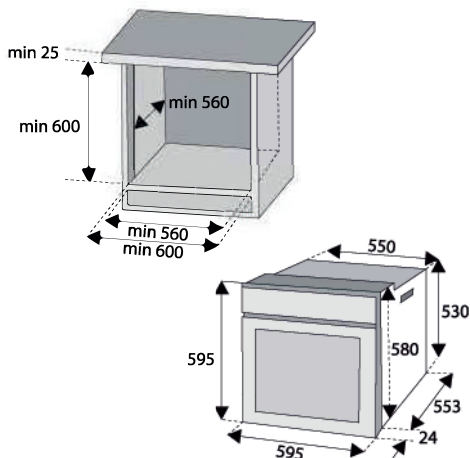


Матеріальна шкода! Не використовуйте дверцята і / або ручку для транспортування або пересування приладу. Для транспортування приладу потрібно, як мінімум дві людини.

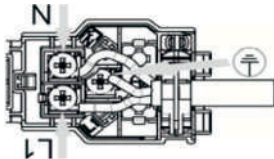


Не використовуйте вбудовану духову шафу до того, як вона буде встановлена. Пластикові деталі і шурупи для монтажу знаходяться всередині приладу.

Установка приладу



Електричне з'єднання



Прилад необхідно використовувати з заземленою лінією! Фірмавиробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в разі використання без заземлення лінії.



Установка приладу, виконана некваліфікованим працівником, може стати причиною ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі! З'єднання приладу з мережевим струмом може виконуватися тільки уповноваженою чи кваліфікованою особою, гарантійний термін починається тільки після правильної установки.



Несправний кабель може викликати удар струмом, коротке замикання або пожежу! Не слід затискати, складати або заминати електричний кабель, також він не повинен торкатися гарячих частин приладу. При пошкодженні кабелю він повинен бути замінений кваліфікованим електриком.

- Дані про електроживлення мережі повинно відповідати даним на етикетці приладу. Етикетка знаходиться на задній стороні приладу.

- Кабель приладу повинен відповідати технічним характеристикам і споживанню енергії;



Небезпека ураження електричним струмом! Перед виконанням будь-яких робіт з електрообладнанням, вимкніть прилад від живлення. Не використовуйте вбудовану духову шафу до того, як вона буде встановлена. Пластикові деталі і шурупи для монтажу знаходяться всередині приладу.

Утилізація приладу. Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Позбудьтеся пакувальних матеріалів шляхом утилізації. Не викидайте разом із побутовим сміттям.

Транспортування приладу

- Збережіть оригінальну коробку та транспортуйте прилад в цій коробці. Дотримуйтесь вказівок на коробці. При відсутності оригінальної коробки упакуйте прилад в плівку або в товстий картон і щільно перев'яжіть скотчем.
- Для того, щоб попередити пошкодження дверцят духовки, решітки або дека, на внутрішню сторону дверцят духовки на відповідному рівні кріпиться картонна стрічка. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок скотчем.
- Міцно закріпіть скотчем головки і опору для каструлі.
- Не використовуйте дверцята або ручку для транспортування або пересування приладу.



Ніколи не кладіть на поверхню приладу інші предмети. Прилад слід транспортувати у вертикальному положенні.



Перевірте зовнішній вигляд приладу на предмет будь-яких ушкоджень під час транспортування.

Утилізація старого продукту



Викидайте старий прилад таким чином, щоб він не завдав шкоди для навколишнього середовища.

На даному приладі є символ (WEEE), який вказує на те, що електричні та електронні прилади слід викидати окремо. Це означає, що відповідно до Директиви 2002/96 / ЄС АВ даний предмет підлягає повторній переробці або розібрання на частини з метою мінімізації його впливу на навколишнє середовище. Для отримання більш детальної інформації звертайтеся до місцевих і районних інстанцій.

Електронні прилади, для яких не застосовується контрольований збір для утилізації, становлять потенційну небезпеку, як для навколишнього середовища, так і для здоров'я людини.

Інформацію про способи утилізації продукту Ви можете отримати в уповноваженого продавця або в центрі збору сміття Вашої міської адміністрації.

Перед тим, як викинути прилад, відріжте електровилку та зламайте замок на кришці (якщо є), для забезпечення безпеки дітей.

4. ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА

Економія енергії

Нижче вказані відомості які допоможуть Вам використовувати прилад, піклуючись про екологію і заощаджуючи енергію.

- При приготуванні їжі в духовці використовуйте ємності з хорошими властивостями теплопровідності, темного кольору або з емальованим покриттям.
- Якщо в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації вказано попередній нагрів, спочатку розігрійте духовку.
- Намагайтеся уникати частого відкривання дверцят духовки під час готування.
- Намагайтеся готувати в духовці кілька страв одночасно. Ви можете помістити на решітку одночасно дві ємності для запікання.
- Готуйте кілька страв одне за одним. Таким чином тепло в духовці не буде втрачено.
- Вимикайте духовку за кілька хвилин до готовності страви. У такому разі не відкривайте дверцята духовки.
- Розморожуйте продукти перед приготуванням.

Перше використання



Перший нагрів

Нагрівайте прилад приблизно протягом 15 хвилин, потім вимкніть. Таким чином всі можливі виробничі забруднення згорять, забезпечуючи чистоту приладу.



Перша чистка

Деякі порошки та миючі засоби можуть пошкодити поверхню.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхню приладу вологою ганчіркою або губкою, потім висушіть за допомогою сухої ганчірки.



Гарячі поверхні можуть викликати опіки! Не намагайтеся торкатися гарячих поверхонь духовки. Не допускайте наближення дітей до приладу і використовуйте рукавички для духовки.

Електрична духовка

1. Витягніть всі фіксатори і решітку з духовки.
2. Закрийте дверцю духовки.
3. Виберіть статичне положення.
4. Виберіть максимальну температуру, (див. Використання електричної духовки).
5. Включіть приблизно на 30 хвилин
6. Відключіть духовку, (див. Використання електричної духовки).



Під час першого нагрівання з'являється запах і дим. Забезпечте хороше провітрювання.

5. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Загальні відомості про готування, смаження та гриля в духовці



Небезпека опіку гарячою парою. Акуратно закривайте дверцята духовки, так як існує ризик опіку паром.

Поради з приготування страв в духовці

- Використовуйте ємності з антипригарним покриттям, які підходять. Металеві або алюмінієві ємності, а також термостійкі силіконові ємності.
- Оптимально використовуйте поверхню решітки.
- Розміщуйте ємності для запікання на середину решітки духовки.
- Перед включенням духовки і гриля виберіть правильну полицю. Не змінюйте полицю в гарячій духовці.
- Тримайте дверцята духовки закритими.

Поради по смаженню

- При приготуванні цілої курки, індички та великих шматків м'яса рекомендується маринування з лимоном і чорним перцем.
- Приготування способом смаження м'яса з кісточками займає на 15-30 хвилин довше, ніж приготування таким же способом м'яса без кісточок.
- Для кожного сантиметра по товщині м'яса час приготування становить 4-5 хвилин.
- Після закінчення часу приготування залиште м'ясо в духовці ще приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподілиться по обсмаженому м'ясі та не витече при запіканні пористого м'яса.
- Риба поміщається в духовку в термостійкій посуді на середню і нижню полицю.

Поради по використанню гриля

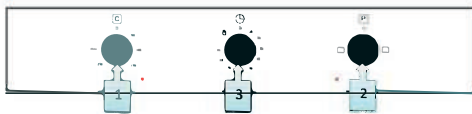
При приготуванні на грилі червоне м'ясо, риба і м'ясо свійської птиці швидко набувають коричневого кольору, красиву скориночку і не висушуються. М'ясо-філе, шашликове м'ясо та сосиски / суджук, а також овочі з великим вмістом води (н-д, помідори, цибуля) дуже добре підходять для приготування на грилі.

- Розташуйте призначені для приготування на грилі шматки на решітку або на деко з решітками таким чином, щоб вони не виходили за межі нагрівачів.
- Встановіть решітку або деко на бажаний рівень в духовці.
- Налийте трохи води на деко, це полегшить його подальшу чистку.



Небезпека пожежі при приготуванні невідповідних для гриля продуктів.

Панель управління електричної духовки



Вибір температури і режиму роботи

- 1 - Регулятор температури
- 2 - Регулятор функції
- 3 - Таймер

Використання електричної духовки

Режими роботи електричної духовки вибирається регулятором функцій. Регулювання температури виконується регулятором температури. Всі функції духовки вимикаються при встановленні відповідного регулятора у вимкненому (зверху) положенні.

1. Встановіть таймер духовки на час готування, (див. Використання таймера духовки).
2. Встановіть регулятор температури в бажаний робочий режим.
3. Встановіть регулятор функції в бажаний робочий режим

<< Духовка нагріється до встановленої температури і буде її зберігати. Під час нагрівання світиться лампочка температури.

Включення електричної духовки

Встановіть таймер духовки у вимкненому положенні.



При установці таймера на певний період часу таймер відключиться автоматично, див. використання таймера духовки. Встановіть регулятор функції та температури у вимкненому положенні.

Режими роботи

Зазначена тут черговість робочих режимів може відрізнятися в залежності від вашої моделі духовки.

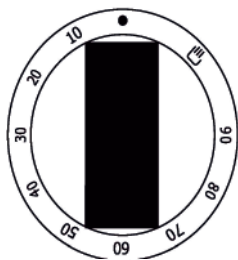
Опис та функції

	Гриль - використовується для приготування м'яса на грилі, наприклад, з м'яса, птиці. Рекомендується встановити лоток з водою на решітку під вертел, під час приготування.
	Вентилятор в задній частині духовки працює разом з верхнім нагрівачем. Забезпечує однорідний розподіл гарячого повітря духовки за допомогою вентилятора.
	Вентилятор на задній частині духовки працює разом з верхнім і нижнім нагрівачами. Забезпечує однорідний розподіл гарячого повітря в духовці за допомогою вентилятора.
	Верхні і нижні нагрівальні елементи працюють разом. Програма, яка може використовуватися для приготування продуктів, таких як пиріг, піца, печиво і бісквіт.
	Це дозволяє температурі всередині духовки циркулювати. Функція не використовується для приготування їжі.
	Програма з мінімальною витратою енергії. Верхній і нижній нагрівальні елементи працюють одночасно.
	Гриль + Верхній нагрівальний елемент: Гриль і верхній нагрівальний елемент працюють одночасно. Використовується в приготуванні страв, в яких потрібна піджарена корочка зверху.
	Використовується для розігріву невеликих обсягів їжі. Не використовується для приготування в духовці.
	Використовується для обсмажування їжі. Використовується тільки нижній нагрівач.
	Гриль + Верхній нагрівальний елемент + Вентилятор: Гриль, верхній нагрівальний елемент і вентилятор працюють одночасно. Завдяки цій функції тепло рівномірно розподіляється всередині духової шафи і в той же час виходить поджарістая верхня скоринка.

Використання таймера духовки

Режими роботи електричної духовки вибираються регулятором функцій. Регулювання температури виконується регулятором температури. Всі функції духовки вимикаються при встановленні відповідного регулятора у вимкненому (зверху) положенні.

МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР



При наявності таймера, відрегулюйте час готування, повертаючи ручку регулятора в необхідний для Вас час.

Початок процедури готування



Для включення духовки при виборі режиму готування та бажаної температури Вам також потрібно відрегулювати час. В іншому випадку духовка не буде працювати.

1. Налаштуйте час готування, повертаючи регулятор часу за годинниковою стрілкою.
2. Помістіть їжу в духовку.
3. Виберіть робочий режим і температуру, (див. Використання електричної духовки).

>> Духовка нагрівається до заздалегідь встановленої температури та зберігає цю температуру до закінчення обраного Вами терміну готування.

Після закінчення терміну готування регулятор таймера автоматично повернеться назад в напрямку проти годинникової стрілки. Прозвучить сигнал, що повідомляє про закінчення терміну й електроживлення відключиться.



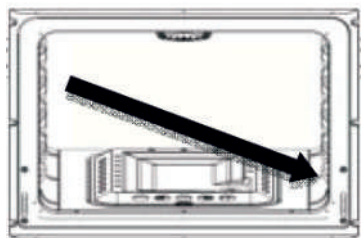
Якщо Ви не бажаєте використовувати функцію таймера, встановіть регулятор проти руху годинникової стрілки в напрямку до символу руки.

Виключіть духовку за допомогою регулятора таймера, функції та температури.

Відключення духовки до закінчення встановленого часу

Повертайте регулятор таймера до досягнення точки зупинки проти руху годинникової стрілки.

Таблиця часу готування



Сама нижня полиця духовки - 1-а полиця. Вказані значення отримані в лабораторних умовах. Значення, що відповідають вашому смаку, можуть відрізнятися від зазначених значень. Вимкніть духовку за допомогою регулятора функції та температури.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ НАСТРОЙКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

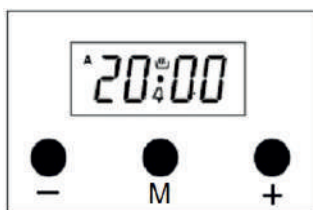


Перед використанням печі необхідно налаштувати час. Якщо настройка часу не виконано, піч не буде працювати.



При виконанні будь-яких налаштувань годинника блимають відповідні символи.

Після першого підключення електрики до печі, встановіть час доби за допомогою кнопок.



Це електронний модуль таймера, що забезпечує своєчасну готовність страв до обслуговування в робочій камері духовки. Тільки необхідно встановити час, коли ви хочете, щоб страва була готова. Крім того, він також може використовуватися в якості будильника окремо від печі.

ПОДАННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

При першій подачі електрики піч відключається. На екрані блимає час буква «А» Час невідповідний і має бути налаштованим для відображення на екрані (див. рис годинника). Для настройки програми приготування необхідно спочатку вибрати Ручний режим (див. рис. Ручний режим).

РУЧНИЙ РЕЖИМ



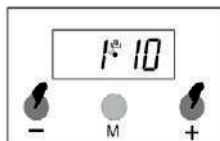
1) Щоб вибрати Ручний режим, натисни кнопку F



2) Щоб вибрати Ручний режим, одночасно натисніть + і -.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Налаштування часу можна виконати тільки при наявності програми приготування. Спочатку натисніть + і одночасно -, потім за допомогою + можна перемотати вперед, за допомогою - назад. Тривале натискання на ці кнопки призводить до більш швидкої зміни часу.



1) Одночасно натисніть + і -.



2) Установите часы с помощью кнопок + и -.

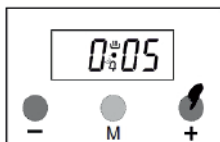
Примітка: Через 5 секунд якщо не натискається кнопка +, режим настройки годин автоматично завершується. При бажанні режим настройки може бути негайно перерваний одночасним натисканням кнопок + і -.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ БУДИЛЬНИКА

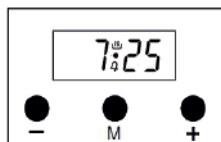
Після установки часу за допомогою цієї функції можна налаштувати будильник таким чином, щоб він показував час, на яке ви налаштували будильник



1) Виберіть режим будильника, натиснувши кнопку F один раз. Символ дзвінка буде блимати.

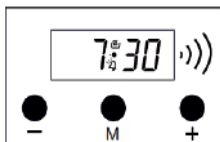


2) Введіть час за допомогою кнопок + і -.

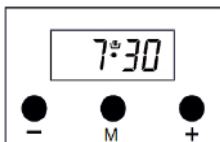


3) Через кілька секунд, на екрані з'явиться час.

ВИМКНЕННЯ СИГНАЛУ



1) Сигнал включиться, коли закінчиться час приготування.

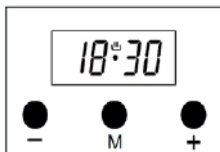


2) Вимкнути сигнал можна натисканням будь-якої кнопки

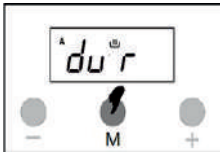
ПРОГРАМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Якщо для негайного початку приготування в піч були додані страви, введіть тільки час приготування.

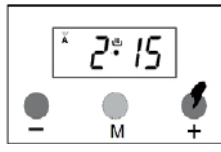
Приклад: Ми кладемо їжу в духовку, і хочемо готувати 2 години і 15 хвилин.



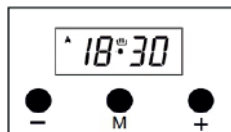
1) Час: 18.30.



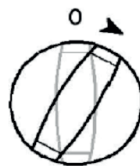
2) Двічі натисніть на кнопку F, для вибору способу приготування



3) Встановіть час приготування за допомогою кнопок + і -.



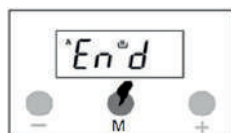
Час приготування їжі в печі запрограмовано на 2 ч. 15 хв., не забудьте налаштувати інші кнопки на панелі управління на відповідний режим приготування.



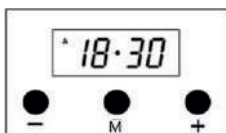
Примітка: Під час приготування або настройки програми можна вибрати Ручний режим і скасування програми.

У наведеному вище прикладі ми бачимо, що процес приготування починається автоматично з введення часу приготування. Можна встановити час і побачити готові страви (приготування завершено), натиснувши 3 рази кнопку «F».

В якості наступного прикладу їжа буде готова о 21:30.



1) Натисніть кнопку «F» три рази. На екрані з'явиться напис «END» (кінець) і час приготування $18.30 + 2.15 = 20.45$.



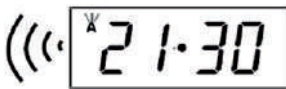
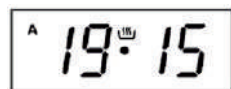
2) За допомогою кнопок + і - встановіть час закінчення приготування.

3) Через кілька секунд екран буде показувати текущее время.

Таким чином, піч запрограмірована на завершення приготування в 21.30. Вона була запрограмована на час приготування за 2 години 15 хвилин до цього. Піч почне працювати о 19.15 до 21.30.

Початок приготування

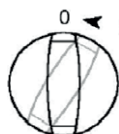
Закінчення приготування



Після завершення програми приготування включиться звуковий сигнал. Якщо він не вимкнений, то буде звучати протягом 7 хвилин.

1) Вимкнути піч

2) Скиньте час на таймері



Примітка: Піч перестане працювати до тих пір, поки модуль таймера не перейде в ручний режим.

У наведеному вище прикладі спочатку було вибрано час готування, потім автоматично обчислений час готування було змінено. За бажанням можна ввести час закінчення приготування, в цьому випадку час приготування буде розраховано автоматично і може бути змінено на другому етапі.

ВІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

У разі відключення електромережі піч буде залишатися виключеною. Відповідно до вимог безпеки. В даному випадку вказується, що годинник і буква «А» блимає на екрані. Якщо в цій ситуації виконується програма готування, вона буде видалена. На дисплеї з'явиться 00:00, вам потрібно буде встановити годинник. Перед цим виберіть Ручне режим (Див. Ручний Режим). Потім за допомогою кнопок + або - можна встановити час.

Примітка: Короткочасний збій живлення буде підтримувати систему в тому ж режимі).

Примітка: Якщо ви не користуєтесь піччю, обов'язково вимкніть її.

БЛИМАЄ БУКВА «А» ОЗНАЧАЄ, ЩО ПІЧ ВІДКЛЮЧИТЬСЯ, І ДЛЯ ПОВЕРНЕННЯ У НОРМАЛЬНИЙ СТАН ВИБЕРІТЬ «РУЧНИЙ РЕЖИМ».

НАСТРОЙКА ГУЧНОСТІ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

За допомогою цієї настройки можна змінити рівень звуку, який ви чуєте при подачі звукового сигналу піччю.

- 1) (-) Утримуючи кнопку, ви можете почути рівень звуку.
- 2) (-) залиште кнопку, і для повторного прослуховування кнопки наступного рівня, ви можете вибрати останній рівень. (В наявності три рівня)
- 3) Піч налаштована на останній рівень.

Примітка: Гучність сигналу тривоги встановлена на заводі на максимальний рівень. Її ви можете переналаштувати за своїм бажанням. Однак в разі тривалого перебою в електромережі пристрій повернеться до заводських налаштувань.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

НАСТРОЙКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА СЕНСОРНИЙ ЕКРАН

Сенсорний цифровий таймер, як і будь-який інший цифровий таймер, являє собою електронний модуль таймера, що дозволяє в будь-який час приготувати страви, які ви поставили в піч. тільки необхідно встановити час, коли ви хочете, щоб страва була готова.

Крім того, він також може використовуватися в якості будильника окремо від печі. А так же, як годинник використовується будильник, хвилини якого запрограмовані окремо.

ПОДАННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Перший раз піч відключається, коли на екрані блимає вхідна потужність, час і напис «АУТО». На дисплеї відображається неправильний час. В цьому випадку можна активувати годинник, натиснувши кнопку «М», і налаштувати піч.

Страва	Ємність	Полиця	Температура (°C)	Час приготування (мін) (приблизно)
Кекс на деку	Деко для духовки 24 ... 26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в формі	Форма для кекса 18 ... 22 см	1 ... 2	170 - 180	30 - 40
Печиво	Деко для духовки	2	170 - 190	25 ... 35
Хрустке листкове тісто	Деко для духовки	2	180 - 190	25 ... 35
Солодкий пиріг	Деко для духовки	2	170 - 180	25 ... 35
Пироги	Деко для духовки	1 ... 2	200	40 ... 50
Дріжджове тісто	Деко для духовки	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Деко для духовки	1 ... 2	180 ... 190	25 ... 35
Пироги	Деко для духовки	1 ... 2	180 ... 190	40 ... 50
Піца	Деко для духовки	1 ... 2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс	Деко для духовки	1 ... 2	15 хв Макс °C>>	100 ... 110
Стегно ягняти	Деко для духовки	1 ... 2		90 ... 100
Смажена курка	Деко для духовки	1		60 ... 70
Індички	Деко для духовки	1	25 хв 220°C>>	180 ... 240
Риба	Деко для духовки	1	200	15 ... 25
Мін. макс, після чого встановіть на 150°C				

Використання гриля



Гарячі поверхні можуть викликати опіки. Закривайте дверцята духовки при використанні гриля. При використанні гриля, поверніть регулятор таймера (при його наявності) до символу руки.

Включення гриля

- 1) Встановіть регулятор функції на символ обраного гриля.
- 2) Після чого встановіть бажану температуру гриля.
- 3) У разі необхідності протягом приблизно 5 хвилин виконайте попередній розігрів.

>>Засвітиться лампочка температури.

Виключення гриля

Встановіть регулятор функції у вимкненому положенні.

**Таблиця часу готування
Електричний гриль**

Страва	Полиця	Термін приготування (приблизно)
Риба	3	30 ... 40 хв*
Курка порційна	3	40 ... 50 хв
Відбивна з ягнятини	3	25 ... 35 хв
Біфштекс	3	25 ... 35 хв*
Відбивна з телятини	3	25 ... 35 хв*
* в залежності від товщини		

6. ДОГЛЯД ТА ОЧИСТКА

Загальні відомості

При регулярному очищенні продовжується термін служби приладу і зменшується кількість часто виникаючих проблем.



Небезпека ураження електричним струмом!



Перед початком очищення вимкніть прилад від мережі живлення для попередження ураження електричним струмом.



Гарячі поверхні можуть викликати опіки!



Дочекайтеся охолодження приладу перед його очищенням.

- Після кожного використання цього, слід ретельно очистити. Таким чином попереджається згоряння залишків їжі при подальшому використанні приладу.

- Для чищення приладу немає необхідності в спеціальному очисному засобі. Чистіть пристрій ганчіркою або губкою, змоченою розведеним у теплій воді засобом для миття посуду, і протріть насухо сухою ганчіркою.
- Після процедури очищення переконайтеся в тому, що рідина і залишки продуктів, які були розбризкані під час готування, повністю прибрані.
- Не використовуйте засоби для чищення з вмістом кислоти або хлору для очищення нержавіючих поверхонь чи поверхонь, що не окислюються, а також для ручки. Намагайтеся чистити в одному напрямку м'якою мильною ганчіркою і рідким порошком (не абразивним).



Деякі порошки або засоби для чищення можуть пошкодити поверхню. Не використовуйте абразивні порошки, чистящі креми або гострі предмети.



Не використовуйте парові очисні прилади.

Очистка панелі управління

Очистіть панель і контрольні регулятори вологою ганчіркою та протріть сухою ганчіркою.



Слідкуйте за тим, щоб не пошкодити панель управління! Не знімайте контрольні регулятори для чищення панелі управління.

Очистка духовки

Для чищення духовки немає необхідності у використанні будь-якого очищувача для духовки або інших спеціальних очисних засобів.

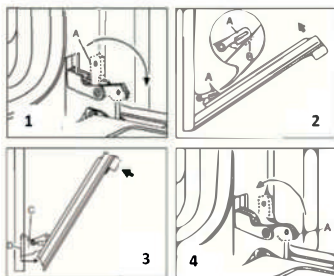


Очистка і зняття дверцят духовки



Для того, щоб очистити внутрішнє скло, підійміть його в напрямку стрілки. Після завершення очищення встановіть спочатку нижню частину, потім верхню частину скла. Переконайтеся в міцності затискачів.

Зняття дверцят духовки



Поверніть деталь А у напрямку стрілки, як показано на малюнку 1.

Помістіть деталь А всередину деталі В, як показано на малюнку 2.

Пересуваючи дверцята вперед у напрямку стрілки, потягніть їх до себе, як показано на малюнках 3 та 4.

Заміна лампочки духовки



Гарячі поверхні можуть викликати опіки!

Відкрийте дверцята духовки.

Перед заміною лампочки духовки слід відключити електричне з'єднання і почекати поки прилад охолоне, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.



Лампочка духовки – це спеціальна електрична лампочка, стійка до температури 300°C. До характеристик лампочки (див. Технічні характеристики, сторінка 3). Лампочки для духовки можна придбати в центрах обслуговування.



Положення лампочки може відрізнятися від показаного на малюнку.

Якщо у вашій духовці встановлена кругла лампочка,



1. Вимкніть прилад від мережі живлення.
2. Видаліть скляну кришку, обертаючи її проти годинникової стрілки.
3. Видаліть лампочку духовки, обертаючи її проти годинникової стрілки і замініть на нову.
4. Встановіть скляну кришку на місце.

7. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

Прилад не працює

- Вилка приладу може бути не вставлена в розетку (заземлену). Переконайтеся в тому, що вилка вставлена в розетку.
- Запобіжник може бути несправний або спрацювати. Перевірте запобіжники в коробці з запобіжниками. Якщо запобіжник спрацював, знову увімкніть його.
- Можливо, мали місце скачки напруги в мережі. Видаліть і знову вставте вилку в розетку.

При роботі духовки з неї йде пара

- Поява пари є нормальним при роботі духовки. Це не свідчить про несправність.

При нагріванні й охолодженні приладу метал видає звуки

- При нагріванні металеві деталі нагріваються і можуть видавати звуки. Це не є причиною несправності.

Духовка не нагрівається

- Не надходить електричний струм. Перевірте наявність електроенергії в будинку та запобіжники в коробці. При необхідності знову активуйте запобіжники.
- Можливо, настройки таймера не виконані. Налаштуйте час або вручну встановіть в положення символа руки.
- Можливо, не виконані настройки функції і / або температури. Виконайте налаштування функції і / або температури.

В духовці не горить світло

- Не надходить електрики. Перевірте наявність електрики в будинку та запобіжники в коробці. При необхідності знову активуйте запобіжники.
- Можливо, що лампочка духовки несправна. Замініть лампочку духовки.

Якщо Вам не вдалося усунути проблему за допомогою рекомендацій даного розділу, зверніться до продавця, у якого Ви придбали прилад, або до сервісного центру. Забороняється намагатися ремонтувати прилад самостійно.

Уважаемый покупатель!

Перед использованием данного прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее в качестве справочного источника. При передаче изделия в пользование другим лицам вместе с ним также следует передать и данную инструкцию.

Инструкция по эксплуатации поможет Вам быстро и надежно использовать изделие.

- Перед установкой и использованием изделия ознакомьтесь с инструкцией.
- Обязательно выполняйте требования безопасности.
- Храните инструкцию в месте, где Вы сможете легко ее найти при необходимости.
- Также ознакомьтесь и с другими документами, поставляемыми вместе с прибором.

Помните о том, что данная инструкция также может предназначаться и для других моделей. Разница между моделями четко указана в инструкции.

Символы и пояснения

В инструкции используются следующие символы:



1



2



3



4



5

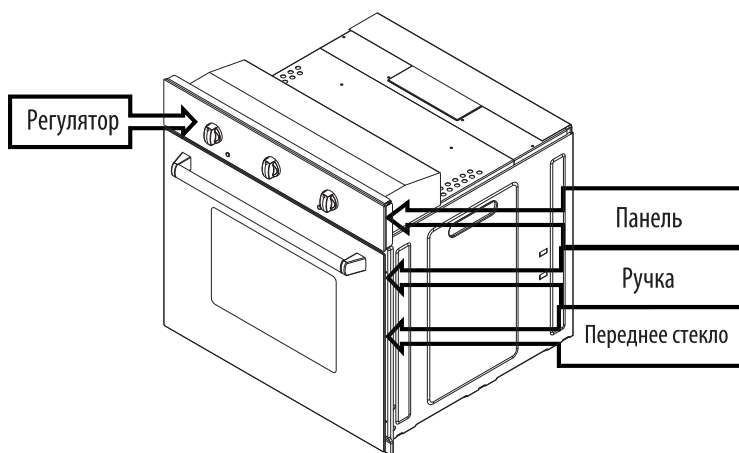
- 1 - Важные сведения и полезные советы касательно использования
 - 2 - Предупреждения касательно опасных для жизни и безопасности ситуаций
 - 3 - Предупреждение о риске удара электрическим током
 - 4 - Предупреждение об опасности пожара
 - 5 - Предупреждение о горячих поверхностях
-

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВАШ ПРИБОР	27
Общий вид.....	27
Технические характеристики.....	27
Аксессуары.....	28
2. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
Общая безопасность.....	29
Безопасность для детей.....	30
Безопасность при электрических работах.....	30
Цель использования.....	30
3. УСТАНОВКА.....	31
Перед установкой.....	31
Установка и соединения.....	32
Электрическое соединение.....	32
Утилизация прибора - утилизация упаковки.....	33
Процедуры для перевозки в будущем.....	33
Утилизация старого продукта.....	33
4. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.....	34
Экономия энергии.....	34
Первое использование - первая чистка - первое нагревание.....	34
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	35
Общие сведения о готовке и жарке в духовке, а также использовании ее в качестве гриля.....	35
Панель управления духового шкафа.....	35
Использование электрической духовки.....	36
Режимы работы.....	36 - 37
Использование таймера духовки.....	38 - 42
Таблица времени готовки.....	43
Использование гриля - Таблица времени приготовления на гриле.....	44
6. ЧИСТКА И УХОД.....	44
Общие сведения.....	44
Чистка панели управления.....	45
Чистка духовки.....	45
Снятие дверцы духовки и ее чистка.....	45
Замена лампочки духовки.....	45
7. СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОВ.....	46

1. ВАШ ПРИБОР

Общий вид



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В – 50-60 Гц
Общее потребление электроэнергии	2.2 W - макс. 2.5 W
Используемый предохранитель	Мин. 16 А
Длина кабеля	Макс. 1,5 М
Класс	I
Наружные размеры (высота/ширина/глубина)	595 X 595 X 577 мм
Духовка	Статическая духовка (опционально)
Класс энергоэффективности	A
Внутреннее освещение	15 Вт
Двигатель охлаждающего вентилятора	25 Вт
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента (опция)	1000 Вт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента (опция)	1200 Вт
Энергопотребление гриля (опция)*	2500 Вт
Используемый объем духовки	60л

* При наличии



В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения. Функции и технические характеристики могут изменяться в зависимости от комплектации.



Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.



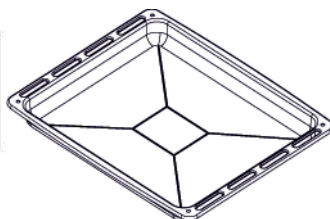
Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

АКСЕССУАРЫ



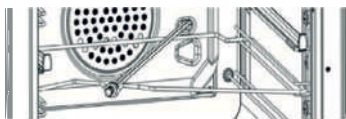
Поставляемые аксессуары зависят от комплектации изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описанными в инструкции аксессуарами.

Противень духовки: Может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки в духовке

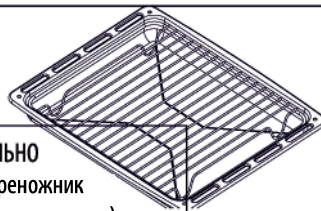


Решетка

Решетка: Может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



ОПЦИОНАЛЬНО
Вертел



ОПЦИОНАЛЬНО
Решетка-треножник
(решетка для противня)

2. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

В данном разделе описываются требования без опасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все виды гарантий становятся недействительными.

Общая безопасность

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта (включая детей), если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо. Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке / линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик, с использованием трансформатора или без него. Наша фирма не несет ответственность за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в центр обслуживания.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте и не изменяйте прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки; см. Предложения по решению проблем, страница 36.
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой! Риск удара электрическим током!
- Не используйте прибор при приеме алкоголя или лекарств, могущих повлиять на Ваше восприятие.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Процедуры установки и монтажа всегда должны выполняться сотрудниками центра обслуживания. Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате процедур, выполненных лицами без полномочий, гарантия на изделие в таком случае становится недействительной.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образованное давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духовки. Накапливаемое тепло может повредить основание духовки.
- Не закрывайте вентиляционные каналы.
- Во время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духовки, нагревательных элементов и прочее.
- При помещении блюд в горячую духовку, доставании блюд и проч. всегда используйте рукавицы для духовки.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой.
- При работе прибора задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духовки и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духовки от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.

- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Открытые, для касания, детали прибора нагреваются во время использования.
- Не касайтесь прибора во время работы.
- Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.
- Так как раскаленное масло может стать причиной пожара, не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Не используйте пароочиститель.
- Для чистки дверцы (стекла) духовки не используйте абразивные чистящие вещества или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.
- 1-я полка духовки - самая нижняя полка.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

Безопасность для детей



Во время использования открытые части прибора нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

- **ВНИМАНИЕ:** При использовании решетки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к прибору.
- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и /или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования предмета и осведомлены об опасностях.

- Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.
- Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.
- Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов на открытую дверцу и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовка может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

Безопасность при электрических работах

- Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.
- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях. **"ВНИМАНИЕ:** данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты."

Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или подогрева полотенец или одежды на ручке.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовка может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле. Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет. В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора.

3. УСТАНОВКА

Перед использованием прибора



Убедитесь в пригодности электрического оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и выполните необходимые исправления.



Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью Покупателя.



При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.



Перед установкой прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.



Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.

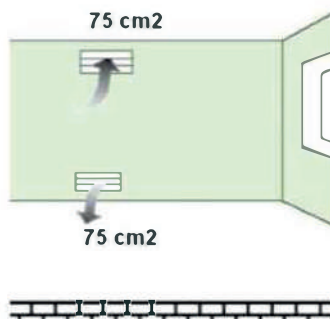
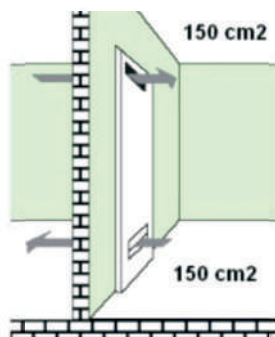
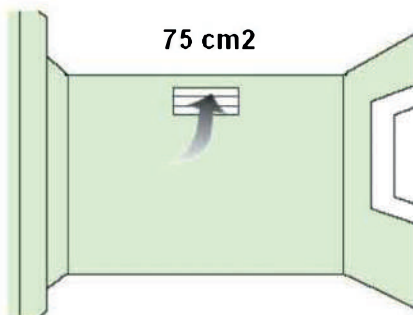
Площадь пола кухни должна превышать 8 м^2 . Объем кухни должен превышать 20 м^3 .



Выход трубы наружу должен находиться на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм.



Вентиляционная решетка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75 см^2 .



Установка и соединения

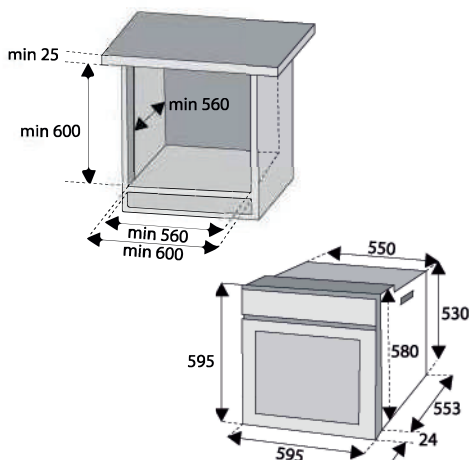


Материальный ущерб! Не используйте дверцу и / или ручку для транспортировки или передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

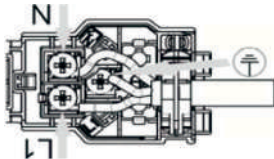


Не используйте встроенный духовой шкаф до того, как он будет установлен. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

Установка прибора



Электрическое соединение



Прибор необходимо использовать с заземленной линией! Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии.



Установка прибора, выполненная непрофессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара! Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки.



Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар! Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменен квалифицированным электриком.

- Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.
- Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии.



Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

Утилизация прибора. Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе собычными бытовыми отходами.

Процедура будущей перевозки

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
- Для того, чтобы предупредить повреждение дверцы духовки решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы духовки на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам скотчем.
- Прочно закрепите скотчем опоры для кастрюль.
- Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.



Не помещайте на поверхность прибора другие предметы. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.



Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Утилизация старого продукта



Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не наносил вреда для окружающей среды.

На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические и электронные приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/EC AB данный предмет подлежит повторной переработке или разбированию на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции.

Электронные приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность, как для окружающей среды, так и для здоровья человека.

Информацию о способах утилизации продукта Вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора Вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

4. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Экономия энергии

Сведения ниже помогут Вам использовать прибор, заботясь об экологии и экономя энергию.

- При приготовлении пищи в духовке используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводности, темного цвета или с эмальеванным покрытием.
- Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовку.
- Старайтесь избегать частого открывания дверцы духовки во время готовки.
- Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.
- Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духовки не будет потеряно.
- Отключайте духовку за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духовки.
- Размораживайте продукты перед готовкой.

Первое использование



Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 15 минут, затем отключите. Таким образом возможные производственные загрязнения и слои прогорания, обеспечивая чистоту прибора.



Первая чистка

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухой тряпки.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духовки. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте перчатки для духовки.

Электрическая духовка

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духовки.
2. Закройте крышку духовки.
3. Выберите статичное положение.
4. Выберите максимальную температуру,
(см. Использование электрической духовки)
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовку,
(см. Использование электрической духовки)



При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовке



Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духовки, так как существует риск ожога паром.

Советы по приготовлению блюд в духовке

- Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также термостойкие силиконовые емкости.
- Оптимально используйте поверхность решетки.
- Помещайте емкости для запекания на середину решетки духовки.
- Перед включением духовки или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячей духовке.
- Держите дверцу духовки закрытой.

Советы по жарке

- При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется мариновать слимоном и черным перцем.
- Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление таким же способом мяса без косточек.
- Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.
- После окончания времени приготовления оставьте мясо в духовке еще примерно 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.
- Рыба помещается в духовку в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

Советы по использованию гриля

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/суджук, а также овощи с большим содержанием воды (н-р, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

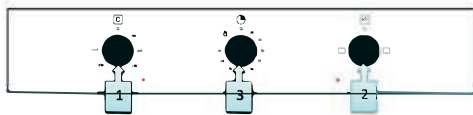
- Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.
- Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовке.
- Налейте немного воды на противень, это облегчит его последующую чистку.



Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов.

Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты. Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

Панель управления духового шкафа



Выбор температуры и режима работы

- 1 - Регулятор температуры
- 2 - Регулятор функции
- 3 - Таймер

Использование электрической духовки

Режимы работы электрической духовки выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции духовки выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное положение.

1. Установите таймер духовки на время готовки, (см. Использование таймера духовки).
2. Установите регулятор температуры в желаемый рабочий режим.
3. Установите регулятор функции в желаемый рабочий режим.

<< Духовка нагреется до установленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит лампочка температуры.

Выключение электрической духовки

Установите таймер духовки в выключенное положение.



При установке таймера на определенный период времени таймер отключится автоматически, (см.Использование таймера духовки)

Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

Режимы работы

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от вашей модели духовки.

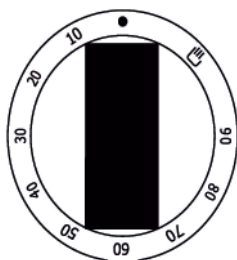
Описание и функции

	Гриль - используется для приготовления мяса на гриле, например, из мяса, птицы. Рекомендуется установить лоток с водой на решетку под вертел, во время приготовления.
	Вентилятор в задней части духовки работает вместе с верхним нагревателем. Обеспечивает однородное распределение горячего воздуха духовки с помощью вентилятора.
	Вентилятор на задней части духовки работает вместе с верхним и нижним нагревателями. Обеспечивает однородное распределение горячего воздуха в духовке с помощью вентилятора.
	Верхние и нижние нагревательные элементы работают вместе. Программа, которая может использоваться для приготовления продуктов, таких как пирог, пицца, печенье и бисквит.
	Это позволяет температуре внутри духовки циркулировать. Функция не используется для приготовления пищи.
	Программа с минимальным расходом энергии. Верхний и нижний нагревательный элементы работают одновременно.
	Гриль + Верхний нагревательный элемент: Гриль и верхний нагревательный элемент работают одновременно. Используется в приготовлении блюд, в которых нужна поджаристая корочка сверху.
	Используется для разогрева небольших объёмов пищи. Не используется для приготовления в духовке.
	Используется для обжаривания пищи. Используется только нижний нагреватель.
	Гриль + Верхний нагревательный элемент + Вентилятор: Гриль, верхний нагревательный элемент и вентилятор работают одновременно. Благодаря этой функции тепло равномерно распределяется внутри духового шкафа и в то же время получается поджаристая верхняя корочка.

Использование таймера духовки

При наличии таймера, отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР



Начало процедуры готовки



Для включения духовки при выборе режима готовки и желаемой температуры Вам также надо отрегулировать время. В противном случае духовка не заработает.

1. Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени по часовой стрелке.
2. Поместите блюдо в духовку.
3. Выберите рабочий режим и температуру, (см. Использование электрической духовки).

>> Духовка нагревается до заранее установленной температуры и сохраняет эту температуру до окончания выбранного вами срока готовки.

По окончании срока готовки регулятор таймера автоматически вернется назад в направлении против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, сообщающий об окончании срока и электропитание отключится.



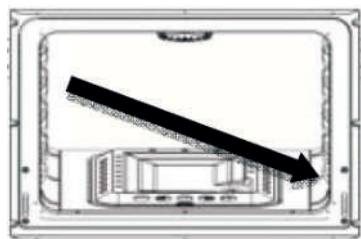
Если Вы не хотите использовать функцию таймера, установите регулятор против направления движения часовой стрелки по направлению к символу руки.

Отключите духовку при помощи регулятора таймера, функции и температуры.

Отключение духовки до окончания установленного времени

Вращайте регулятор таймера до достижения точки остановки против движения часовой стрелки.

Таблица времени готовки



Самая нижняя полка духовки - 1-я полка. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие Вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТРОЙКА ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕРА

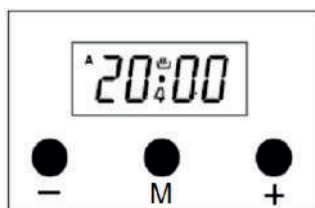


Перед использованием печи необходимо настроить время. Если настройка времени не выполнена, печь не будет работать.



При выполнении любых настроек часов мигают соответствующие символы.

После первого подключения электричества к печи, установите время суток с помощью кнопок.



Это электронный модуль таймера, обеспечивающий своевременную готовность блюд к обслуживанию в рабочей камере духовки. Только необходимо установить время, когда вы хотите, чтобы блюдо было готово. Кроме того, он также может использоваться в качестве будильника отдельно от печи.

ПОДАЧА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При первой подаче электричества печь отключается. На экране мигает время и буква «А» Время неподходящее и должно быть настроено для отображения на экране (см. рис Настройка часов). Для настройки программы приготовления необходимо сначала выбрать Ручной режим (см. рис. Ручной режим).

РУЧНОЙ РЕЖИМ



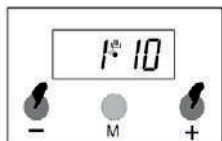
1) Чтобы выбрать Ручной режим, нажми кнопку F



2) Чтобы выбрать Ручной режим, одновременно нажмите + и -.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Настройку времени можно выполнить только при наличии программы приготовления. Сначала нажмите + и одновременно -, затем с помощью + можно перемотать вперед, с помощью - назад. Длительное нажатие на эти кнопки приводит к более быстрому изменению времени.

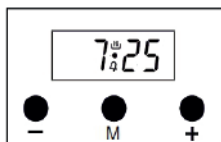
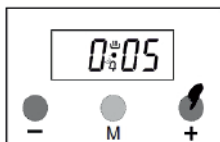


- 1) Одновременно нажмите + и -.
- 2) Установите часы с помощью кнопок + и -.

Примечание: Через 5 секунд если не нажимается кнопка +, режим настройки часов автоматически завершается. При желании режим настройки может быть немедленно прерван одновременным нажатием кнопок + и -.

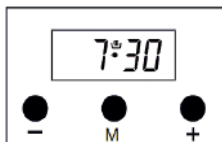
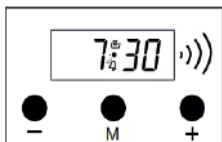
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ БУДИЛЬНИКА

После установки времени с помощью этой функции можно настроить будильник таким образом, чтобы он показывал время, на которое вы настроили будильник



- 1) Выберите режим будильника, нажав кнопку F один раз. Символ звонка будет мигать.
- 2) Введите время с помощью кнопок + и -.
- 3) Через несколько секунд, на экране появится время.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ СИГНАЛА

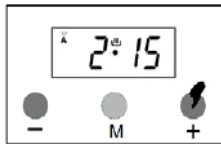
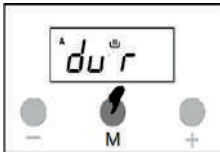
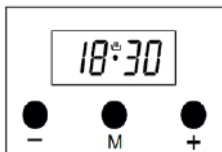


- 1) Сигнал включится, когда истечет время.
- 2) Выключить сигнал можно нажатием любой кнопки

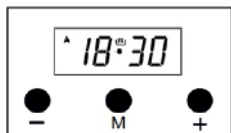
ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если для немедленного начала приготовления в печь были добавлены блюда, введите только время приготовления.

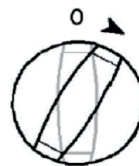
Пример: Мы кладем еду в духовку, и хотим готовить 2 часа и 15 минут.



- 1) Время: 18.30.
- 2) Дважды нажмите на кнопку F, для выбора способа приготовления
- 3) Установите время приготовления с помощью кнопок + и -.

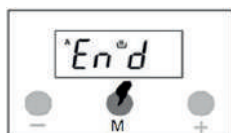


Время приготовления пищи в печи запрограммировано на 2 ч. 15 мин., не забудьте настроить другие кнопки на панели управления на подходящий режим приготовления.

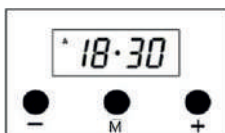


Примечание: Во время приготовления или настройки программы можно выбрать Ручной режим и отмену программы.

В приведенном выше примере мы видим, что процесс приготовления начинается автоматически с ввода времени приготовления. Можно установить время и увидеть готовые блюда (приготовление завершено), нажав 3 раза на кнопку «F». В качестве следующего примера пища будет готова в 21:30.



1) Нажмите кнопку «F» три раза. На экране появится надпись «END» (конец) и время приготовления $18.30 + 2.15 = 20.45$.



2) С помощью кнопок + и - установите время окончания приготовления.

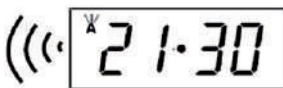
3) Через несколько секунд экран будет показывать текущее время.

Таким образом, печь запрограммирована на завершение приготовления в 21.30. Она была запрограммирована на время приготовления за 2 часа 15 минут до этого. Печь начнет работать в 19.15 до 21.30.

Начало приготовления



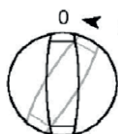
Окончание приготовления



После завершения программы приготовления включится звуковой сигнал. Если он не выключен, то будет звучать в течение 7 минут.

1) Выключите печь

2) Сбросьте время на таймере



Примечание: Печь перестанет работать до тех пор, пока модуль таймера не переключится в ручной режим.

В приведенном выше примере сначала было выбрано время готовки, затем автоматически вычисленное время готовки было изменено. По желанию можно ввести время окончания приготовления, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически и может быть изменено на втором этапе.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае отключения электросети печь будет оставаться выключенной в соответствии с требованиями безопасности. В данном случае указывается, что часы и буква «А» мигают на экране. Если в этой ситуации выполняется программа готовки, она будет удалена. На дисплее появится 00:00, вам нужно будет установить часы. Перед этим выберите Ручной режим (см. Ручной Режим). Затем с помощью кнопок + или - можно установить время.

Примечание: Кратковременный сбой питания будет поддерживать систему в том же режиме).

Примечание: Если вы не пользуетесь печью, обязательно выключите ее.

МИГАЮЩАЯ БУКВА «А» ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПЕЧЬ ОТКЛЮЧЕНА, И ДЛЯ ВОЗВРАТА В НОРМАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ВЫБЕРИТЕ «РУЧНОЙ РЕЖИМ».

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

С помощью этой настройки можно изменить уровень звука, который вы слышите при подаче звукового сигнала печью.

- 1)(-) Удерживая кнопку, вы можете услышать уровень звука.
- 2)(-) оставьте кнопку, и для повторного прослушивания кнопки следующего уровня, вы можете выбрать последний уровень. (Имеется три уровня)
- 3)Печь настроена на последний уровень.

Примечание: Громкость сигнала тревоги установлена на заводе на максимальный уровень. Её вы можете перенастроить по своему желанию. Однако в случае длительного перебоя в электросети устройство вернется к заводским настройкам.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НАСТРОЙКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

Сенсорный цифровой таймер, как и любой другой цифровой таймер, представляет собой электронный модуль таймера, позволяющий в любое время приготовить блюда, которые вы поставили в печь. Только необходимо установить время, когда вы хотите, чтобы блюдо было готово.

Кроме того, он также может использоваться в качестве будильника отдельно от печи. А так же, в качестве часов используется будильник, минуты которого запрограммированы отдельно.

ПОДАЧА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Первый раз печь отключается, когда на экране мигает входная мощность, время и надпис «АUTO». На дисплее отображается неправильное время. В этом случае можно активировать часы, нажав кнопку «М», и настроить печь.

Блюдо	Блюдо	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (приблизительно)
Кекс на противне	Противень для духовки 24 ... 26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для кекса 18 ... 22 см	1 ... 2	170 - 180	30 - 40
Печенье	Противень для духовки	2	170 - 190	25 ... 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духовки	2	180 - 190	25 ... 35
Сладкий пирог	Противень для духовки	2	170 - 180	25 ... 35
Пироги	Противень для духовки	1 ... 2	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для духовки	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Противень для духовки	1 ... 2	180 ... 190	25 ... 35
Пироги	Противень для духовки	1 ... 2	180 ... 190	40 ... 50
Пицца	Противень для духовки	1 ... 2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс	Противень для духовки	1 ... 2	15 мин Макс C°>>	100 ... 110
Бедро ягненка	Противень для духовки	1 ... 2		90 ... 100
Жареная курица	Противень для духовки	1		60 ... 70
Индейка	Противень для духовки	1	25 мин 220°C>>	180 ... 240
Рыба	Противень для духовки	1	200	15 ... 25
*Мин. макс, после чего установите на 150°C				

Использование гриля



Горячие поверхности могут вызвать ожоги. Закрывайте дверцу духовки при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.

Включение гриля

- 1) Установите регулятор функции на символ выбираемого гриля.
 - 2) После чего установите желаемую температуру гриля.
 - 3) В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев.
- >>Загорится лампочка температуры.

Выключение гриля

Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение.

**Таблица времени готовки на гриле
Электрический гриль**

Блюдо	Полка	Срок приготовления (приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин
Ягнячья отбивная	3	25 ... 35 мин
Биштекс	3	25 ... 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 ... 35 мин*
* в зависимости от толщины		

6. УХОД И ЧИСТКА

Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.



Опасность удара электрическим током!



Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!



Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

- После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

- Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тряпкой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды, и протрите насухо сухой тряпкой.
- После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.
- Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тряпкой и жидким порошком (не абразивным).



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.



Не используйте паровые очистительные приборы.

Чистка панели управления

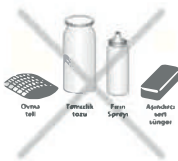
Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тряпкой и затем протрите насухо.



Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

Чистка духовки

Для чистки духовки нет необходимости в использовании какого-либо очистителя для духовки или других специальных очистительных средств.



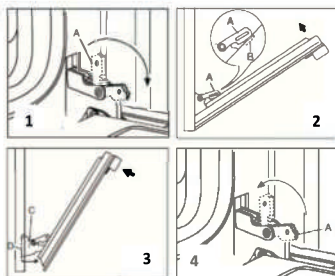
Чистка и снятие дверцы духовки

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духовки, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, поднимите его в направлении стрелки. После завершения очистки установите сначала нижнюю часть, затем верхнюю часть стекла. Убедитесь в прочности зажимов.

Снятие дверцы духовки



Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на 4 и 3 рисунке.

Замена лампочки духовки



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Откройте дверцу духовки.

Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.



Лампочка духовки - это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300°C. Для характеристик лампочки см. Технические характеристики, страница 3.

Лампочки для духовки можно приобрести в центрах обслуживания.



Положение лампочки может отличаться от показанного на рисунке.

Если в Вашей духовке установлена круглая лампочка,



1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

7. СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДOK

Прибор не работает

- Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку.
- Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его.
- Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку.

При работе духовки из нее идет пар

- Появление пара является нормальным при работе духовки. Это не является неисправностью.

При нагревании и остывании прибора металл издает звуки

- При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.

Духовка не нагревается

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте время или вручную установите на символ руки.
- Возможно, не выполнены настройки функции и / или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В духовке не горит свет

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- Возможно, лампочка духовки неисправна. Замените лампочку духовки.

Если Вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого Вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.